



**CAFÉ CAUS vous accompagne dans  
l'organisation de votre événement !**

Nos salles peuvent accueillir  
jusqu'à 400 personnes.

Banquet | 5 à 7 | Coquetel dînatoire  
Dîner d'affaires | Party des Fêtes  
Et bien plus !

**Valérie Balance**  
819 821-3599 | poste 65167  
[traiteur@usherbrooke.coop](mailto:traiteur@usherbrooke.coop)



# Menu DES FÊTES

DU 27 NOVEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2023

*Service traiteur*  
**café caus**

# Buffets chauds

## PETIT BUFFET

Salade de chou Waldorf, vinaigrette d'hiver à l'huile de truffe  
Salade de macaronis traditionnelle  
Fromages du Québec et biscottes  
Poitrine de dinde rôtie, sauce veloutée au cidre de pommes  
Pommes de terre rôties à l'ail et romarin  
Haricots verts fins  
Assortiment de bouchées sucrées de Noël

**24<sup>25</sup>\$ / pers.**

*minimum 20 personnes*

## GRAND BUFFET

Salade de chou Waldorf, vinaigrette d'hiver à l'huile de truffe  
Salade de macaronis traditionnelle  
Salade de carottes et raisins  
Fromages du Québec et biscottes  
Crudités et trempette  
Pâté à la viande individuelle  
Poitrine de dinde rôtie, sauce veloutée au cidre de pommes  
Pommes de terre rôties à l'ail et romarin  
Haricots verts fins  
Petit pain et beurre  
Assortiment de bouchées sucrées de Noël

**32<sup>95</sup>\$ / pers.**

*minimum 50 personnes*

## Buffet froid

Salade de chou Waldorf, vinaigrette d'hiver à l'huile de truffe  
Fromages du Québec et biscottes  
Assortiment de crudités et trempette  
Ciabatta à la dinde rôtie avec fromage fumé, chou rouge  
et mayonnaise à la sauge  
Baguette de jambon au romarin avec fromage doux, roquette  
et confiture de figues  
Biscuit aux canneberges et morceaux de chocolat blanc  
Tartelette au mincemeat\*

**21<sup>35</sup>\$ / pers.**

*minimum 12 personnes*

\*Le « Mincemeat » est un mélange de fruits secs hachés,  
d'alcools distillés et d'épices.